

# БЛЮДА С ФАРШЕМ

50

рецептов



# БЛЮДА С ФАРШЕМ



Москва  
2014

# Содержание

## **Блюда из мясного фарша**

Мясные шарики с брокколи	4
Пирог с мясом	5
Огурцы с мясом и грибами	6
Лук с мясом и фасолью	7
Свиное филе в листьях савойской капусты	8
Котлеты, запеченные с молочным соусом	9
Мясной рулет с яйцом, запеченный в фольге	10
Тефтели в томатном соусе	11
Котлеты с томатами и спаржевой фасолью	12
Тефтели в сливочном соусе	13
Люля-кебаб на лаваше	14
Капуста с мясом по-румынски	14
Кефте с соусом из анчоусов	15
Манты с бараниной	15
Пельмени русские	16
Борщ по-сибирски	17
Фрикадельки с каперсами в сливочном соусе	18



## Фарш из птицы

Пирожки из куриного фарша с грибами	19
Блины с куриным фаршем	20
Куриные фрикадельки	21
Суп с домашней лапшой и фрикадельками	22
Оладьи картофельные с курицей и грибами	23
Котлеты по-киевски	24
Котлеты «Нежные» с сыром	25
Котлетки с начинкой из печеночного паштета	26
Суп-пюре из тыквы с цыпленком и шампиньонами	27
Куриный галантин	28
Рубленые котлеты с маслом и сыром в сухарях	28
Ножки, фаршированные грибами	29
Колбаски из мяса цыплят с овощами и рисом	29
Курица, фаршированная блинами и черносливом	30
Закуска из кабачков с курицей и грибами	31
Рубленый рулет из цыплят со шпинатом	32
Пирог с курицей и свиной	33
Голубцы с птицей	34



## Блюда из рыбного фарша

Фаршированная щука	35
Картофельные пирожки с рыбой	36
Пельмени с рыбой	37
Рыбный рулет в слоёке	38
Фаршированный карп со шпинатом	39
Рыбные котлеты	40
Рыбный паштет из карпа	41
Рыбные тефтели с грибным соусом	42
Баклажан с копченой горбушей	42
Карп фаршированный с овощами	43
Голубцы из савойской капусты с рыбой	43
Рыбное суфле с белыми грибами в сметане	44
Пудинг из риса, рыбы и брокколи	45
Суп с рыбными клнеями	46
Крабовые шарики	47



## Мясные шарики с брокколи

1. Измельчить мясо в блендере. Всыпать в фарш сухари и оставить для набухания на 5 мин.
2. Добавить в фарш измельченные лук и чеснок, щепотку душистого перца и соль (по вкусу). Тщательно перемешать.
3. Муку для соуса обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета. Ввести кипящее молоко или сливки. Довести до кипения, постоянно помешивая. Разделить массу на шарики средних размеров. Обвалить шарики в муке.
4. В емкость для варки риса выложить мясные шарики и брюссельскую капусту, залить соусом и готовить на пару в течение 30 мин.

**Состав:**

400 г свинины (постной  
мякоти лопаточной или  
шейной части)  
200 г брокколи  
200 мл молока или  
нежирных сливок  
50 г сухарей  
1 ст. л. муки для  
соуса + 2 ст. л. муки  
для панировки  
1 луковица  
1 зубчик чеснока  
Соль – по вкусу  
Щепотка душистого  
перца

Время приготовления: 20 мин +  
30 мин на варку  
Количество порций: 4



# Пирог с мясом

**Состав:****Тесто:***550 г муки**300 мл молока**1 яйцо**2 ст. л. сметаны**1 ч. л. сахара**1/2 ч. л. соли**1 ч. л. сухих дрожжей***Начинка:***1 кг фарша из говядины  
или баранины**1 крупная луковица**3–4 зубчика чеснока**1 ч. л. черного перца**Соль для фарша –**по вкусу**3–4 ст. л. бульона  
или воды**90 г сливочного масла  
для смазывания готовых  
пирогов**Мука на подпыл*

**1.** Растворить в 100 мл теплого молока сахар и дрожжи. Поставить опару на 10–15 мин в теплое место. Добавить к подошедшей опаре молоко, сметану, яйцо, соль. Замесить тесто, добавляя муку. Убрать в теплое место на 1–1,5 ч.

**2.** Лук и чеснок измельчить, добавить к фаршу, посолить и поперчить, вымесить. Добавить несколько ложек воды, перемешать.

**3.** Обмять подошедшее тесто, разделить на 3 части, каждую сформовать в лепешку.

**4.** Выложить на лепешку 1/3 начинки, края к центру и защипать, подпылить мукой, разминать руками от центра к краям, пока толщина пирога не станет 1,5–2 см. Сделать отверстие для выхода пара. Выпекать при 220 °С 20 мин. Смазать маслом.

**Время приготовления:** 2–2,5 ч**Количество порций:** 4

## Огурцы с мясом и грибами

1. Отварить мясо, остудить и мелко порубить. Мелко нарезать лук. Нарезать шампиньоны мелкими ломтиками, обжарить на растительном масле.
2. Соединить грибы с мясом, маслом, яйцом и мукой, перемешать.
3. Очистить огурцы, разрезать вдоль пополам и удалить сердцевину.
4. Начинить половинки огурцов приготовленным фаршем. Соединить две половинки, перевязать нитью и отварить в бульоне на слабом огне (10 мин).
5. Добавить в бульон в конце варки лавровый лист и несколько горошин душистого перца.

**Состав:**

2 огурца  
1 яйцо  
300 мл мясного бульона  
150 г баранины  
70 г шампиньонов  
50 г муки  
50 г сливочного масла  
2–3 лавровых листа  
1 луковица  
Несколько горошин душистого перца  
Растительное масло для жарки

Время приготовления: 30 мин  
Количество порций: 2



## Лук с мясом и фасолью

### Состав:

2 крупные луковицы  
1 банка консервированной фасоли, желательно красной  
150 г свинины (окопачная часть)  
150 г говядины (окопачная часть)  
50 г варено-копченой грудинки  
50 г твердого сыра (например, «Российского»)  
50 мл белого сухого вина  
40 г сливочного масла  
1–2 веточки свежего укропа  
Растительное масло для жарки  
Соль, перец – по вкусу

**1.** Нарезать грудинку и 1 луковицу мелкими кубиками, обжарить на масле. Добавить фасоль, прогреть. Влить вино, выпарить. Отрезать верхушку луковицы, подрезать нижнюю часть для устойчивости. Вынуть ложкой сердцевину, оставив стенки толщиной около 1 см.

**2.** Пропустить свинину и говядину через мясорубку, перемешать. Добавить соль, перец – по вкусу. Полученный фарш соединить с частью фасоли с обжаренными грудинкой и луком, рубленым укропом, сливочным маслом и тертым сыром.

**3.** Начинить луковицу. На дно формы выложить оставшуюся часть фасоли с обжаренными грудинкой и луком, сверху поставить луковицу. Запечь в духовке при 120 °С (40 мин).

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 1



Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,  
преподавателя графического дизайна  
Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*  
Оформление переплета *А. Марычева*

Фото *П. Леляева*  
Редактор *О. Ивенская*

В оформлении обложки использована фотография:  
*Olga Nayashkova / Shutterstock.com*  
Используется по лицензии от *Shutterstock.com*

П 99 50 рецептов. Блюда с фаршем. — Москва : Эксмо, 2014. — 48 с. : ил.

Перед вами книга из кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собранной коллекцией блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, тыква, дыня и арбуз, огурцы и помидоры, грибы, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской, осетинской, абхазской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами, рецепты шашлыков и пловов, блюда в мультиварке, рецепты домашнего хлеба. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-74887-7

© ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Издание для досуга

## 50 РЕЦЕПТОВ Блюда с фаршем

Ответственный редактор *Е. Левашева*  
Художественный редактор *А. Марычев*  
Технический редактор *М. Печковская*  
Компьютерная верстка *М. Тимофеева*  
Корректор *О. Супрун*

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндүрүшү: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.  
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Тауар белгісі: «Эксмо»  
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша  
арыз-талаптарды қабылдаушының  
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 251 59 89, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.  
Сертификация туралы ақпарат сайты: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ  
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей  
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 19.08.2014. Формат 70×100<sup>1/16</sup>.  
Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.  
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-74887-7

